

#27 Polish Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **48**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **15 C**, Czas **72 min**
- Temp **1 C**, Czas **78 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **-1.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **78 min** w **1C**
- Przetrzyj zacier **72 min** w **15C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.8 kg (83.5%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (16.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	60 min	10 %
Whirlpool	Zula	50 g	1 min	13.3 %
Whirlpool	Książęcy	50 g	1 min	10.1 %
Na zimno	Książęcy	100 g	2 dni	10.1 %
Na zimno	Zula	50 g	2 dni	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand